

## *Nos formules*

*Entrée, plat, dessert, verre de vin, café 26.50€*

*Entrée, plat, dessert (hors boissons) 22€*

*Entrée, plat // Plat, dessert (hors boissons) 20€*

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## *Entrées*

*Cappuccino de courgette/caviar de ciboulette/huile de tomates*

*Tomate rôtie/mozzarella/vinaigrette de tomate/basilic*

*Tartare d'espadon au citron vert/oignons rouges/avocats*

*Foie gras de canard/confit d'abricots au muscat/pistaches (+6€)*

*Thon rouge/houmous/sorbet tomate confite/huile de persil*

## *Plats*

*Picata de veau /involtini d'aubergines/coulis tomate*

*Pêche selon l'humeur de la mer*

*Filet de bœuf poêlé foie gras snacké/jus au poivre (+8€)*

*Filet de bar/fricassée de légumes/pancetta ibérique (+6€)*

*Cassoulet au confit de canard /saucisse/poitrine fraiche (+6€)*

## *Desserts*

*Soupe glacée chocolat-tonka/crème glacé noisette/crumble cacao*

*Bavaroise vanille/compoté de fraises au citron vert/sorbet fraise*

*Fromage affiné du pays*

*Café petit dessert (+3€)*